

INHALT	D
INSTALLATION	SEITE 4
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	SEITE 5
VOR DER ERSTEN BENUTZUNG	SEITE 6
HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ	SEITE 6
HINWEISE UND ALLGEMEINE RATSCHLÄGE	SEITE 6
BACKOFENZUBEHÖR	SEITE 7
BETRIEBSARTEN DES BACKOFENS	SEITE 8
REINIGUNG DES BACKOFENS UND DER ZUBEHÖRTEILE	SEITE 9
STÖRUNG-WAS TUN?	SEITE 10
KUNDENDIENST	SEITE 10
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG CE	SEITE 10

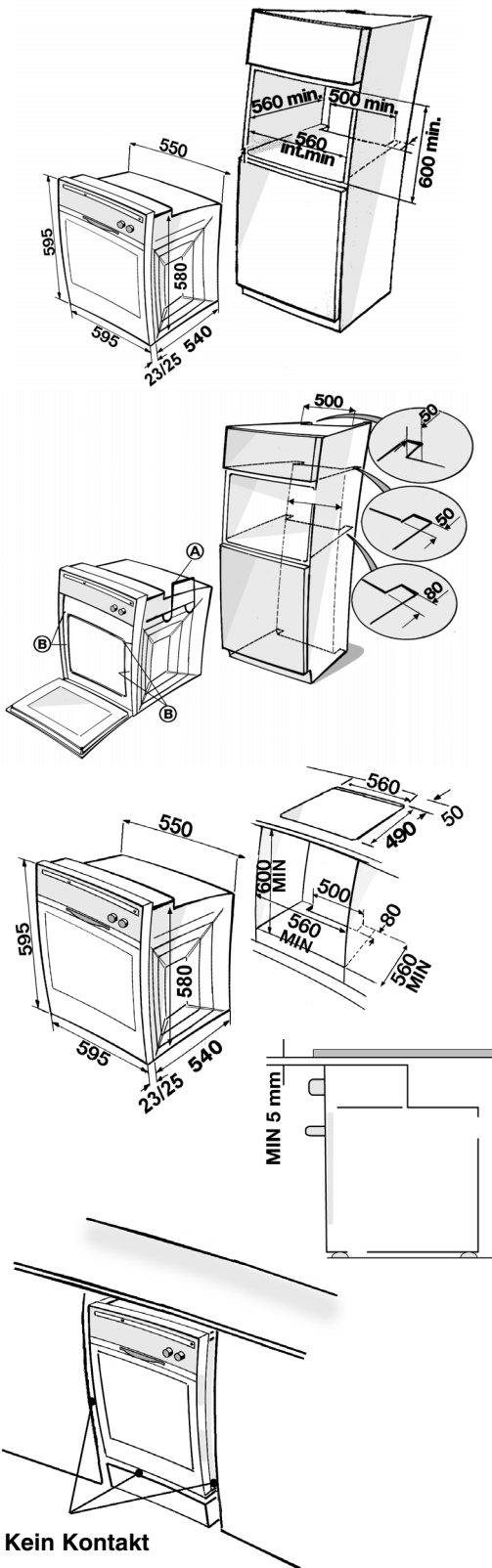
INSTALLATION

Technische Informationen für den Installateur

- Den Backofen nach Öffnen der Verpackung auf der Polystyrol-Unterlage stehen lassen und zuerst den elektrischen Anschluß durchführen. Wenn der Backofen direkt auf den Fußboden gestellt wird, kann die Leiste unterhalb der Backofentür beschädigt werden.
- Das Gerät nicht am Türgriff anheben, sondern die beigegefügteten Traggriffe gemäß Abbildung **(A)** benutzen.
- Überprüfen Sie das Gerät auf Transportschäden.
- Die Abmessungen des Backofens und die Einbaumaße können nebenstehender Skizze entnommen werden.
- Die an den Backofen angrenzenden Möbel müssen hitzebeständig sein (80° C).
- Sind Kunststofflaminat oder Kleber nicht ausreichend widerstandsfähig gegen Hitze, können Verformungen, Blasen oder Ablösungen der Oberfläche auftreten.
- Das Gerät an den Seiten anheben und in die Schranknische einschieben. Es ist darauf zu achten, daß die Stromkabel nicht eingeklemmt werden.
- Um eine korrekte Belüftung zu gewährleisten, berücksichtigen Sie bitte die in der Abbildung angegebenen Belüftungsöffnungen im Nischenboden (mindestens 500 x 80 mm) und darüberliegenden Fachböden (mindestens 500 x 50 mm).
- Den Backofen wie in nebenstehender Abbildung gezeigt mit den beigegefügteten Schrauben **(B)** am Möbelkörper befestigen.
- Der Backofen kann auch unter einer Arbeitsplatte eingebaut werden.

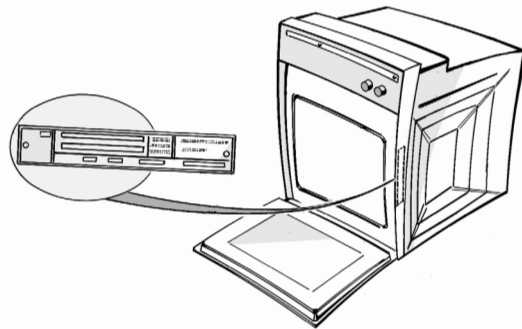
HINWEIS: Es ist jedoch auch in diesem Fall auf eine ausreichende Belüftung des Geräts zu achten (siehe nebenstehende Skizze; mindestens 500 x 80 mm im Nischenboden).

- Zwischen der Oberseite des Backofens und der Unterseite der Arbeitsplatte muß ein Spalt von mindestens 5 mm als Belüftungsöffnung freibleiben. Dieser Spalt darf auf keinen Fall durch Zier- oder Verstärkungsleisten verschlossen werden.
- Bei der Installation des Backofens darauf achten, daß die Seitenwände keine vorderen Ränder des Einbaumöbels oder angrenzende Schubladen und Türen berühren (siehe Abbildung).



ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

- **Wichtig:** die Spannungsversorgung (Sicherungen) darf erst dann wieder eingeschaltet werden, wenn die Anschlußarbeiten beendet sind.
- Die Installation und der elektrische Anschluß müssen unter Beachtung der Herstellervorschriften und Einhaltung der örtlichen Sicherheitsvorschriften von einer Fachkraft ausgeführt werden.
- Der Installateur ist für den korrekten elektrischen Anschluß des Backofens und die Einhaltung der entsprechenden Sicherheitsvorschriften verantwortlich.
- Bei der Installation muß eine Schaltmöglichkeit mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm vorgesehen werden, mit der das Gerät spannungsfrei gemacht werden kann.
- Die Erdung der Geräte ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Keine Vielfachsteckdosen oder Verlängerungskabel verwenden.
- Nach der Installation dürfen stromführende Teile nicht mehr zugänglich sein.
- Prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der verfügbaren Netzspannung übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich an der Vorderkante des Backofens (bei offener Tür sichtbar).



VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

- Um Ihren Backofen optimal nutzen zu können, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie sie danach gut auf.
- Entfernen Sie die Schutzkartons und Plastikfolien vom Gerät.
- Nehmen Sie die Zubehöerteile aus dem Backofen, heizen Sie das Gerät auf 200° C auf und lassen Sie es ca. eine Stunde eingeschaltet, um den Geruch von Isoliermaterial und Schutzfetten zu beseitigen. Bitte lassen Sie während dieser Zeit das Fenster geöffnet.

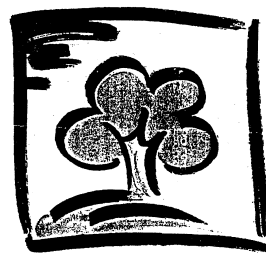
HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

1. Verpackung

- Das Verpackungsmaterial ist zu 100% wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol (♻).

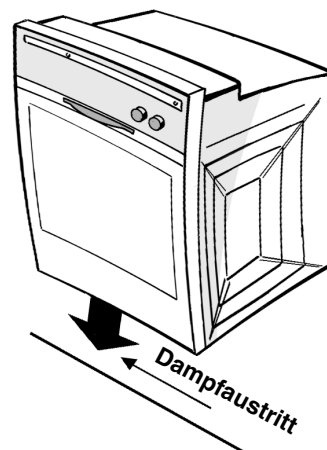
2. Elektrohaushaltsgeräte

- Die Elektrohaushaltsgeräte wurden mit recycelbaren Materialien hergestellt. Bei Verschrottung die geltenden örtlichen Umweltschutzvorschriften einhalten. Bitte das Gerät unbrauchbar machen: dazu das Stromkabel durchschneiden.



HINWEISE UND ALLGEMEINE RATSCHLÄGE

- Vor Wartungsarbeiten an den Geräten ist die Spannungsversorgung abzuschalten.
- Während des Betriebs der Geräte Kinder fernhalten.
- Eventuelle Reparaturen oder Eingriffe dürfen ausschließlich durch eine Fachkraft vorgenommen werden.
- Vergewissern Sie sich, daß die Stromkabel anderer in der Nähe des Herdes verwendeter Geräte keine heißen Teile berühren oder in der Backofentür eingeklemmt werden.
- Verwenden Sie stets Backofenhandschuhe, um heiße Gerichte oder Pfannen und Roste zu entnehmen.
- **Decken Sie den Backofenboden nicht mit Aluminiumfolie ab.**
- Stellen Sie kein brennbares Material in den Backofen. Falls der Backofen versehentlich eingeschaltet wird, kann dieses Feuer fangen.
- Während des Garvorgangs verdampft das in den Speisen enthaltene Wasser. In allen Backöfen ist es erforderlich, diesen Dampf und sonstigen Rauch aus dem Ofen ausströmen zu lassen. Aus sicherheitstechnischen und ästhetischen Gesichtspunkten erwies sich eine Öffnung im unteren Teil der Backofentür als die ideale Lösung.



Aus diesem Ofenbereich kann daher von Zeit zu Zeit Dampf ausströmen (siehe Abbildung). Es handelt sich um einen ganz normalen Vorgang, der untere Rand kann durch Ausbau der Tür wie auf Seite 9 beschrieben gereinigt werden.

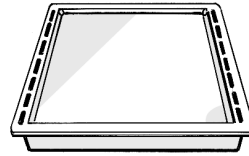
- Keine schweren Gewichte auf der Tür abstellen, um Beschädigungen der Türvertiefung und der Scharniere zu vermeiden. Höchstgewicht: 7 kg.

BACKOFENZUBEHÖR

- Das Backofenzubehör ist je nach Modell unterschiedlich (s. Produktbeschreibung).

Fettpfanne ①

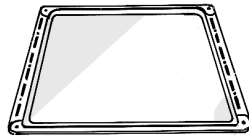
Dient zum Auffangen von Fett oder Speisestücken, wenn sie unter dem Rost benutzt wird, oder als Blech z.B. zum Garen von Fleisch, Hähnchen, Fisch mit oder ohne Gemüse. Um Fettspritzer und Rauch zu vermeiden, etwas Wasser in die Fettpfanne geben.



①

Backblech ②

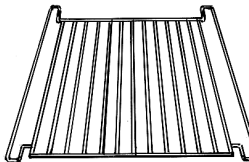
Zum Backen von Plätzchen, Baisers, Pizza etc.



②

Rost ③

Zum Grillen von Speisen oder zum Abstellen von Schüsseln, Tortenblechen und feuerfesten Behältern. Der Einschub ist auf jeder Ebene möglich.



③

Selbstreinigende katalytische Seitenwände ④

Diese Seitenwände sind mit einer feinporigen Spezialemaille überzogen. Wir empfehlen, nach einem Garvorgang mit besonders fettigen Speisen eine Selbstreinigung durchzuführen. Dabei ist wie folgt vorzugehen:

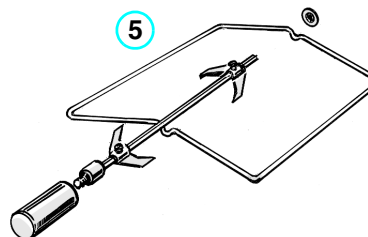
1. Gerät auf 200° C aufheizen und ohne Inhalt etwa eine Stunde eingeschaltet lassen.
2. Falls erforderlich, am Ende des Reinigungsvorgangs Speisereste mit einem feuchten Schwamm entfernen.
Keine Seife oder Reinigungsmittel verwenden, da sie die katalytische Emaille beschädigen könnten.



④

Drehspieß ⑤

Für den Gebrauch siehe separate "Produktangaben".



⑤

BETRIEBSARTEN DES BACKOFENS

Die Betriebsarten sind je nach Modell unterschiedlich (s. Produktbeschreibung).

OBER- UND UNTERHITZE

Wählen Sie diese Funktion für alle Garvorgänge, die nur auf einer Ebene erfolgen. Die Temperatureinstellung ist zwischen **50° C** und **250° C** möglich. Die vom Hersteller voreingestellte Temperatur beträgt **200° C**.

- Heizen Sie den Backofen auf der gewünschten Temperaturstufe vor und schieben Sie das Gericht in den Backofen, sobald alle Anzeigen der Temperaturskala °C aufleuchten.
- Bei Wahl dieser Betriebsart empfiehlt es sich, das Gericht in der Mitte des Backofens einzuschieben.

GRILL

Diese Funktion ist ideal zum Grillen kleiner Fleischstücke (Steaks, Würstchen) und zum Rösten von Brot. Die Heizleistung des oberen Heizelements ist progressiv einstellbar (**1, 2, 3, 4, 5**).

Vom Hersteller wurde die Temperaturstufe **3** voreingestellt.

- Während des Grillens muß die Tür geschlossen werden.
- Heizen Sie den Grill 3-5 Minuten vor.
- Beim Grillen von Fleisch, zur Vermeidung von Fettspritzern und Rauch empfehlen wir, etwas Wasser in die Fettpfanne zu geben.
- Wenden Sie das Fleischstück nach der Hälfte der Grillzeit.

Bei dieser Funktion wird gleichzeitig der Drehspieß in Betrieb gesetzt (bei Modellen, in denen dieser vorgesehen ist).

“MLTF” (Warmhaltefunktion)

Diese Funktion ermöglicht den konstanten und präzisen Einsatz von zwei Temperaturstufen (**35° C** oder **60° C**) im Backofeninnern.

HINWEIS: Bei einigen Modellen wird bei dieser Funktion die Ofenbeleuchtung ausgeschaltet.

- Die Temperatur von **35° C** eignet sich insbesondere für das Aufgehen von Pizza- und Brotteig.
- Die werkseitige Voreinstellung der Temperatur beträgt **35° C**. Für diese Betriebsart vorzugsweise die erste Einschubebene verwenden. Die Backofenbeleuchtung bleibt ausgeschaltet.
- Die vom Hersteller voreingestellte Temperatur von **60° C** empfiehlt sich für das Warmhalten von Speisen am Ende des Garvorgangs.

GEBLÄSE

Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie auf mehreren Ebenen garen möchten (z. B.: Fisch, Gemüse, Nudelgerichte).

Die Temperatureinstellung ist zwischen **50° C** und **250° C** möglich. Die vom Hersteller voreingestellte Temperatur beträgt **160° C**.

- Wählen Sie stets Speisen, die dieselbe Gartemperatur benötigen.
- Das Vorheizen des Backofens ist nicht erforderlich.
- Entnehmen Sie das Gericht, das zuerst gar ist und lassen Sie das andere Gericht bis zum Ende der Garzeit im Backofen.

BACKWAREN (Ober-Unterhitze+Gebläse)

Diese Funktion ist für den Betrieb auf zwei unterschiedlichen Einschubebenen und besonders für Backwaren geeignet.

Die Temperatureinstellung ist zwischen **50° C** und **250° C** möglich. Die vom Hersteller voreingestellte Temperatur beträgt **175° C**.

- -
- Die Position der Speisen während des Backvorgangs vertauschen.
- Entnehmen Sie das Gericht, das zuerst gar ist und lassen Sie das andere Gericht bis zum Ende der Garzeit im Backofen.

TURBOGRILL (Grill+Gebläse)

Diese Funktion ist besonders zum Garen großer Fleischstücke (Roastbeef, Braten) geeignet. Die Heizleistung des oberen Heizelements ist progressiv einstellbar (**1, 2, 3, 4, 5**). Vom Hersteller wurde die Temperaturstufe **3** voreingestellt.

- **Während des Betriebs die Backofentür geschlossen halten.**
- Legen Sie das Fleisch auf den Rost und schieben Sie die Fettpfanne in der ersten Einschubebene ein. Zur Vermeidung von Fettspritzern und Rauch empfehlen wir, etwas Wasser in die Fettpfanne zu geben.
- Wenden Sie das Fleischstück nach der Hälfte der Garzeit.

GEBLÄSE + UNTERHITZE

Diese Funktion eignet sich besonders für das Garen auf zwei Einschubebenen. Die Temperatureinstellung ist zwischen **50° C** und **250° C** möglich. Die vom Hersteller voreingestellte Temperatur beträgt **160° C**.

Diese Funktion ist ideal für:

- hohe Obsttorten
- Aufläufe
- gefülltes Gemüse
- Geflügel (Gewicht über 3 kg)

Das Vorheizen des Backofens ist nicht erforderlich.

PROGRAMM

Diese Funktion ermöglicht das Backen von Pizza, Brot, Fladenbrot. Sie verfügt über **3** unterschiedliche Programme (**P1, P2, P3**) mit voreingestellten und vom Benutzer veränderbaren Temperaturen.

Die einstellbaren Temperaturen sind wie folgt begrenzt, um ein gutes Backergebnis zu gewährleisten: **240° C** für **P1**, **200° C** für **P2** und **190° C** für **P3**. Zu jedem Programm gehört außerdem ein Rezept für die Zubereitung der gewünschten Speise.

Das Programm **P1** eignet sich zum schnellen Vorheizen des Backofens mit einer Anfangstemperatur von **300° C** und einer Gartemperatur von **240° C**.

Zur Reduzierung des Stromverbrauchs entfällt die Vorheizfunktion bei einem bereits warmen Ofen und die Temperatur wird automatisch auf **240° C** eingestellt.

Die Programme **P2** und **P3** haben beide eine Anfangstemperatur von **220° C**.

SCHNELLAUFHEIZUNG

Diese Funktion ermöglicht ein rasches Vorheizen des Backofens. Die Temperatureinstellung ist zwischen **50° C** und **250° C** möglich.

Die vom Hersteller voreingestellte Temperatur beträgt **200° C**.

Während des Heizvorgangs leuchten die Anzeigen -----°C nacheinander auf. Bei Erreichen der eingegebenen Temperatur ertönt ein akustisches Signal und der Backofen schaltet automatisch auf die Betriebsart Ober- und Unterhitze um.

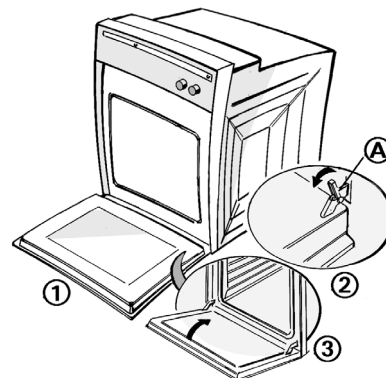
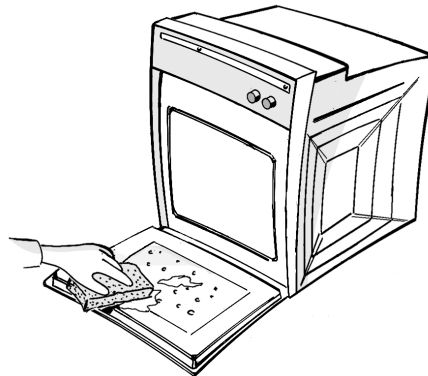
Diese Funktion ist bevorzugt zum Garen von Fleisch, Fisch und Geflügel zu verwenden.

REINIGUNG DES BACKOFENS UND DER ZUBEHÖRTEILE

- Den Backofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und reinigen. So wird verhindert, daß Spritzer und Verkrustungen bei erneuter Erwärmung anbrennen.
- Bei angebrannten Verschmutzungen handelsübliche Spezialreinigungsmittel verwenden. Die Herstellerangaben sind genau zu befolgen.
- Gehäuse des Geräts mit einem Schwamm und lauwarmem Wasser reinigen.
- **Keine Scheuermittel oder Metallschwämmchen verwenden.**
- Die Glasteile der Tür mit einem Flüssigreiniger reinigen.
- Die Zubehörteile von Hand mit einem Backofenreiniger oder im Geschirrspüler reinigen.
- Bei längeren Garzeiten oder während des gleichzeitigen Garens auf mehreren Ebenen (besonders bei stark wasserhaltigen Speisen wie Pizza, gefülltem Gemüse etc.) kann sich an der Innenseite der Türdichtung Kondenswasser niederschlagen. Bitte nach Abkühlen des Ofens mit einem Tuch oder Schwamm abtrocknen.

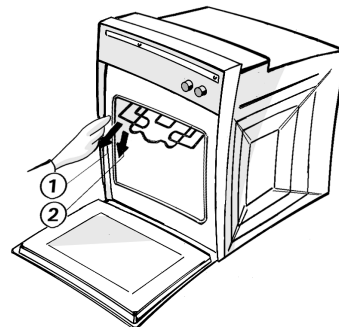
Abnehmen der Backofentür (zur Reinigung)

1. Ofentür öffnen.
2. Hebel (A) an den Scharnieren nach vorne klappen.
3. Hebel anheben, bis sie einrasten, und dann die Ofentür abnehmen.
4. **Achtung: Während der Reinigung darauf achten, die Scharnierhebel nicht auszuhaken.**
5. Ofentür nach der Reinigung in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen.



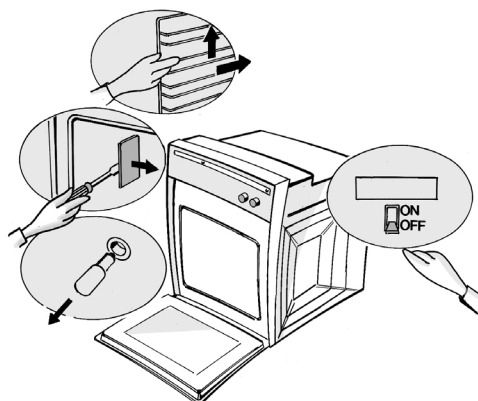
Reinigung der Backofendecke durch Herunterklappen des Grill-Heizelements (falls vorhanden)

- Die Reinigung des Backofens immer erst nach dem Abkühlen vornehmen.
1. Zur Reinigung der Backofendecke das Heizelement gleichzeitig nach vorne ziehen und herunterklappen.
 2. Den Backofen reinigen, und das Heizelement anschließend wieder korrekt in seine Ausgangsposition bringen.



Auswechseln der seitlichen Glühbirne (Hinten oben rechts)

1. Spannungsversorgung des Geräts abschalten.
2. Das Einhängegitter seitlich links abnehmen.
3. Einen Schraubenzieher unter der Lampenabdeckung ansetzen und diese abnehmen.
4. Die Glühbirne (s. Hinweis) aus ihrer Keramikhalterung entnehmen. Setzen Sie mit Hilfe von Kunststoffhandschuhen entweder eine neue Glühbirne oder die mit Alkohol gereinigte alte ein.
5. Die Lampenabdeckung wieder einsetzen und drücken, bis sie einrastet.
6. Das seitliche Einhängegitter wieder anbringen.
7. Stromversorgung des Geräts wieder einschalten.



Hinweis: Nur Glühbirnen mit 20 W, 12 V Typ G4, T300° C verwenden, die Sie bei unserem Kundendienst erhalten.

STÖRUNG-WAS TUN?

Der Backofen heizt nicht auf

- Gerät aus- und wieder einschalten, um zu prüfen, ob die Störung behoben ist.
- Prüfen, ob das Gerät mit Strom versorgt ist.
- Sicherstellen, daß der Backofen-Wahlschalter nicht auf "0" steht.
- Zeigt das Display "STOP" an, drücken Sie die Taste **2**, um den Backofen auf die Ausgangsstellung zu bringen und geben Sie die Uhrzeit an (s. Beschreibung des Programmierers).
- Zeigt das Display "Fxx" an, wenden Sie sich an den Kundendienst und geben Sie den angezeigten Fehlercode an.

KUNDENDIENST

Bevor Sie den Kundendienst rufen:

1. Versuchen Sie, die Störung selbst zu beheben (s. "Störung-Was tun?").
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.

Falls die Störung nach den o.g. Kontrollen weiterhin bestehen bleibt oder erneut auftritt, rufen Sie bitte den Kundendienst.

Geben Sie dabei stets an:

- Art der Störung.
- Gerät und Modellnummer.
- Servicenummer (Ziffer hinter dem Wort "Service" auf dem Typenschild rechts im Innenraum, bei geöffneter Tür sichtbar). Die Servicenummer finden Sie auch im Garantieheft.
- Ihre vollständige Anschrift und Telefonnummer mit Vorwahl.

SERVICE 00 0000 00000



KONFORMITÄTSERKLÄRUNG CE

- Diese Elektrohaushaltsgeräte sind für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und entsprechen der EWG-Richtlinie 89/109.
- Sie wurden nur als Kochgeräte entworfen. Jeder andere Gebrauch (z.B. Heizen von Räumen) wird als bestimmungsfremd und somit als gefährlich angesehen.
- Planung, Bau und Vermarktung erfolgen gemäß:
 - Sicherheitsvorschriften der EWG-Richtlinie "Niederspannung" 73/23.
 - Schutzvorschriften der EWG-Richtlinie "EMV" 89/336;
 - Vorschriften der EWG-Richtlinie 93/68.